Ⅰ.**Especificaciones**

1). Item No.: **PI1**

2). Ratio de Potencia: 500W - 3500W

3). Voltaje: 220-240V ~ 50/60Hz

4). Temperatura: 60˚C-240˚C

5). Medidas: 327x420x98mm

Ⅱ. **Importante**

Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de usar la placa de inducción.

1) . No enchufe con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas.

2) . No enchufe en una toma con varios aparatos enchufados a la vez

3) . No lo utilice si el cable de alimentación está dañado o el enchufe no encaja en la toma de forma segura.

4) . No abra la placa para reemplazar las piezas de repuesto por sí mismo.

5) . No utilice la placa cerca de una llama o lugares húmedos.

6) . No use la placa donde los niños la puedan tocar fácilmente o donde los niños puedan usarla por sí mismos

7) . No lo coloque sobre superficies inestables.

8) . No mueva la placa junto con una olla encima.

9) . No calentar una olla vacía o sobrecalentarla para evitar ebullición en seco.

10) . No coloque objetos metálicos como cuchillos , tenedores, cucharas , tapas , latas y papel de aluminio sobre la placa superior.

11) . Utilice la unidad con el espacio suficiente a su alrededor. Mantenga la parte frontal y lateral, por la derecha o izquierda de la unidad, despejada

12) . No utilice la unidad sobre una alfombra o mantel (vinilo) o cualquier otro artículo bajo resistente al calor.

13) . No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel puede quemarse.

14) . Si se agrieta la superficie, apaguelo y llévelo al centro de servicio inmediatamente.

15) . No bloquee la entrada de aire o ventilación de escape.

16) . No toque la placa de arriba a la derecha después de retirar la olla o la sartén, ya que la placa superior seguirá estando muy caliente.

17) . No coloque la olla cerca de los objetos que se ven afectados por el imán, como: radios, televisores, tarjetas bancarias automáticas o de casetes.

18) . El cable de alimentación debe ser sustituido sólo por técnicos cualificados.

19) . Soportes de la superficie es susceptible de calentarse durante el uso.

Ⅲ.**Modo de empleo**

Por favor, siga la secuencia de abajo cuando se ajuste el aparato. Puede ajustar Potencia (vatios) / temperatura (ºC grados) apretando un botón y el tiempo de cocción (minutos) dentro del interruptor "+" o "-"

El aparato consta de 1 placa de inducción.

Niveles de potencia: 500W a 3500W (200W por cada Aumento, 100W por cada reducción)

Los niveles de temperatura: 60/80/100/120/140/160/180/200/240 ºC

Pre-ajuste Tiempo: 0 a 180 minutos (5 minutos cada aumento, 1 minuto cada paso de reducción) (se pondrá por defecto a 100 si no se establece)

Consejo: Al encender la unidad, se usará por defecto el nivel de temperatura 100

1. Antes de conectar siempre colocar un recipiente adecuado lleno de comida centrada sobre la placa de inducción. De lo contrario, la función error se activará (consulte "Función de seguridad" del Capítulo).

2. Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada. Sonará una señal acústica larga. La pantalla muestra primero "0000" y luego cambia automáticamente al modo de espera.

Ahora presione el interruptor ON / OFF para encender el dispositivo . Sonará una señal acústica corta (siempre que el botón se pulsa de nuevo, sonará la señal acústica) . El ventilador en el interior comienza a trabajar. La pantalla muestra ahora 2000. Se trata de un pre-ajuste automático. El aparato está ahora en el modo de alimentación. Seleccione el programa de cocción superior o inferior en Key Button (temperatura ajustable: de 500W- 3500W)

1 . Si lo desea, pulse la tecla " Time" para programar el tiempo de cocción. Ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando sobre las flechas. El tiempo es ajustable desde 0 hasta 180 minutos (5 minutos por cada aumento , 1 minuto por cada reducción). Este es un temporizador opcional. Si no configura el temporizador, se usará por defecto 100 minutos y luego cierre por razones de seguridad.

2. Si lo desea, pulse el botón " W " para programar la función de potencia. Ajuste la potencia de cocción deseado pulsando las flechas. La potencia es ajustable de 500w - 3500W (200W por cada aumento, 100W por cada reducción. Se usará por defecto 2000W, el Watt es opcional.

Ⅳ.**Utensilios aptos y no aptos para su uso**

1). *Aptos*

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, sartenes / ollas de fondo plano con un diámetro de 12 a 26cm








Olla de hierro esmaltado **Puchero de hierro o esmaltado** **Sarten de hierro fundido** **Olla de hierro** **Sartén profunda** **Olla de acero inox.** **Placa de hierro**

2). *No aptos*

Vidrio resistente al calor, recipiente de cerámica, cobre, sartenes de aluminio / ollas. Sartenes con fondo redondeado / ollas con fondo que miden menos de 12 cm.







Olla de fondo de aluminio **Olla recubierta menor de 12cm** **Medida inferior** **Olla con gradas** **Olla de ceramica** **Vidrio resistente al calor**

Ⅴ.**Cómo limpiarlo**

1). Desconecte y espere hasta que la olla se enfríe completamente. Limpie la olla después de cada uso.

2). Si las ollas / sartenes se utilizan sin limpiarlo, puede causar mandas o decoloración sobre la placa.

3). No use gasolina, diluyente, cepillo de fregar o pulir polvo para limpiar la placa de inducción.

4). Limpie usando detergente de lavar los platos y un trapo húmedo.

5). Use la aspiradora para aspirar la suciedad de la entrada y salida de aire.

6). Nunca ponga agua sobre la unidad (si entra agua puede causar un mal funcionamiento).

Solución de problemas:

Córido error	Razones potenciales	Soluciones
E0	No hay sartén	Compruebe si el recipiente es el adecuado para la placa de inducción
E01	Placa de inducción sobrecalentada	Elimine todos los obstáculos que bloquean la rejilla de ventilación bajo el fondo de la placa de inducción, a continuación, coloque la olla en un área abierta y vuelva a intentarlo después de que el aparato se enfríe.
E02	Cocina superior sobrecalentada	Asegúrese de que hay agua o algo dentro de la olla
E03	Voltaje bajo-carga / sobre-carga	Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia cumplen con la etiqueta de clasificación que aparece en el producto.